

yoco2

MENU

THE ROOFTOP





EXPERIÊNCIAS / Experiences

IT'S MONDAY, TIME TO SPARKLE & SHINE

Espumante YOO2 & Tábua de boas vindas
segunda-feira | 16h às 22h
Yoo2 Sparkling wine & fine selection of cold cuts
monday | 04 pm to 10 pm

WINE O'CLOCK

Seleção de 02 vinhos ou 04 vinhos da casa
terça-feira | 16h às 22h
Selection of 02 or 04 house wines
tuesday | 04 pm to 10 pm

TAP BEER TOP VIEW!

Transmissão jogos & dose dupla de chopp Mohave
quarta-feira | 16h às 22h
Game broadcast & pay 01 get 02 Mohave tap beer
wednesday | 04 pm to 10 pm

BOSSA SOUNDS

Música ao vivo com Theo Bial & Degustação de batidas
quinta-feira | 16h às 22h
Bossa nova with Theo Bial & Batida cocktail tasting
thursday | 04 pm to 10 pm

TGIF!

Música ao vivo com HAYDEE & Tropical Spritz
sexta-feira | 18h às 22h
Brazilian music with Haydee & Tropical Spritz (with Red Bull)
friday | 06 pm to 08 pm

FEIJOADA

Feijoada a la carte & aula de Caipirinha
sábado | 12h às 14h30
Brazilian black bean stew & Caipirinha class
saturday | 12am to 14:30 pm

JIM BEAM DAY!

Música ao vivo com Ananda & Drink tutorial
Sábado | 18h às 22h
Live music with Ananda & Original Cocktail
Saturday | 06pm to 08pm

BEER & CHEERS

Transmissão jogos & Balde de cerveja (pague 3 e leve 4)
Domingo | 12h às 20h
Game broadcast & pay 3 get for beer
Saturday | 12am to 08pm

WINE EXPERIENCE

Degustação de vinhos e espumantes com Sommelier e tábua de boas vindas
Wine & Charcuterie paring - every 2nd Tuesday of the month
Mensal - Toda 2ª terça-feira do mês



PARA COMPARTILHAR / TO SHARE

CARPACCIO DE CARNE CURADA ARTESANAL | R\$ 75

Com molho de alcaparras, rúcula e parmesão Artisanal cured meat Carpaccio, with capers sauce, arugula and parmesan cheese

CEVICHE DE PEIXE BRANCO DO DIA | R\$ 65

Com coco fresco, milho tostado e chips de mandioca White fish Ceviche, fresh coconut, toasted corn and cassava chips

TARTAR DE SALMÃO COM CAVIAR | R\$ 85

Servido com creme de batata e crocante de folha de arroz Salmon Tartare with Caviar, potato cream and rice paper crisps

PASTEL

Traditional brazilian deep-fried crust pies

COSTELA / Rib eye | R\$ 45

QUEJO / Cheese | R\$ 45

CAMARÃO / Shrimp | R\$ 48

COXINHA BARONESA | R\$ 45

Massa de batata baroa recheada com frango e catupiry Batata baroa (potato) dough stuffed with chicken and catupiry

BATATAS RÚSTICAS | R\$ 41

Acompanhada de aioli de mostarda Rustic potatoes served with mustard aioli

CAMARÃO PIPOCA | R\$ 75

Crocante massa de tempurá servida com maionese de limão Crispy tempura, served with lime mayonnaise

CHURRASCO YOO2 | R\$ 145

3 espetinhos (filé mignon, frango e linguiça artesanal) pão de alho, farofa crocante e vinagrete 3 skewers (filet mignon, chicken and artisan sausage) garlic bread, crispy farofa and vinaigrette

FILÉ MIGNON AO MOLHO ROTI COM CROCANTE DE CEBOLA | R\$ 120

Acompanha torradas Filet mignon in roti sauce with crispy onion. Served with toast

POLVO CARIOCA | R\$ 160

Tentáculos de polvo grelhado, legumes assados, maionese de páprica e chips de banana da terra Grilled Octopus tentacles, roasted vegetables, served with paprika mayonnaise and plantain chips

TÁBUA DE FRIOS | R\$ 160

Queijo Capim da Mantiqueira da Serra da Canastra, brie, provolone, copa e salame com geléias de pimenta e tomate, acompanha pão de fermentação natural e nuts Capim da Mantiqueira cheese from Serra da Canastra, brie, provolone, cup and salami with pepper and tomato jam, served with natural fermentation bread and nuts



SANDUICHES E PIZZAS

HAMBÚRGUER YOO2 | R\$ 80

Hambúrguer de angus, aioli, alface americana, fatias de tomate, queijo cheddar e bacon crocante servido em brioche macio Angus beef burger, aioli, iceberg lettuce, tomato slices, cheddar cheese and crispy bacon served on a soft brioche bun

FALAFEL (VEGGIE) | R\$ 55

Pão folha, falafel (bolinho de grão de bico com especiarias), alface, rúcula, tomate assado e pasta de berinjela Flatbread, falafel (chickpea fritters with spices), lettuce, arugula, roasted tomato and eggplant dip

PORK.ON | R\$ 55

Sanduiche de carne suína defumada e desfiada ao molho barbecue, salada de repolho e cenoura ralada com maionese (coleslaw) e queijo musçarela gratinado servido em pão ciabatta Smoked and pulled pork sandwich with barbecue sauce, coleslaw (cabbage and grated carrot salad with mayonnaise) and gratinated mozzarella cheese served on ciabatta bread

PIZZA CALABRESA | R\$ 68

Pizza feita com massa de fermentação natural, molho de tomates, mussarela, calabresa, geléia de cebola, parmesão ralado Pizza made with naturally leavened dough, tomato sauce, mozzarella, calabresa, onion jam, grated parmesan

PIZZA MARGUERITA | R\$ 62

Pizza feita com massa de fermentação natural, molho de tomates, mussarela, tomate fatiado, manjeriço fresco, parmesão ralado Pizza made with naturally leavened dough, tomato sauce, mozzarella, sliced tomato, fresh basil, grated parmesan

ESPECIALIDADES DO CHEF / CHEF'S SPECIALS

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO | R\$ 89

Sicilian Lemon Risotto

SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA | R\$ 105

Acompanha vegetais grelhados Salmon with Orange Sauce and Grilled Vegetables

TAGLIATELLE COM FRUTOS DO MAR | R\$ 95

Tagliatelle with Seafood

PICANHA GRELHADA | R\$ 115

Arroz de brócolis, batata rústica e molho chimichurri Grilled Picanha with broccoli rice, rustic potatoes, and chimichurri sauce



SALADAS / SALADS

BOSSA SALAD | R\$ 65

Mix de folhas, tomate cereja marinado, abacate, milho tostado, vagem, batata calabresa e grão de bico com molho cítrico Mixed leaves, marinated cherry tomatoes, avocado, toasted corn, green beans, spicy mini potatoes and chickpeas with citrus sauce Opção com file de frango ou queijo de cabra Chicken fillet or goat cheese option

CAESAR SALAD

Alface americana, bacon crocante, croutons servida com molho caesar e parmesão Iceberg lettuce, crispy bacon, croutons served with caesar dressing and parmesan

Lascas de salmão grelhado / Grilled salmon bites | R\$ 75

Camarão salteado / Sautéed shrimp | R\$ 78

Frango grelhado em tiras / Grilled Chicken strips | R\$ 60

DOÇURAS CARIOCAS / SWEETS

MOUSSE DOIS AMORES | R\$ 40

Chocolate branco e meio amargo servido com calda de frutas vermelhas White and dark chocolate served with red berry sauce

BROWNIE | R\$ 40

Chocolate meio amargo com castanhas do Brasil, servido com calda de chocolate e sorvete de baunilha Dark chocolate brownie with Brazil nuts, served with chocolate sauce and vanilla ice cream

PUDIM DE LARANJA | R\$ 28

Servido com calda de caramelo Orange pudding with caramel sauce

ACAÍ | R\$ 26

Servido com paçoca, banana, morango e granola Served with paçoca, banana, strawberry and granola



NÃO ALCOÓLICOS / NON-ALCOHOLIC

SODAS YOO2 | R\$ 18

ÁGUA MINERAL (300ml) | R\$ 13

ÁGUA DE COCO / COCONUT WATER | R\$ 20

MATE CASEIRO / HOMEMADE TEA | R\$ 15

SUCO DE FRUTAS / FRESH JUICE | R\$ 18

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS | R\$ 15

EXPRESSO | R\$ 12

CAPUCCINO | R\$ 15



RED BULL | R\$ 22

Energy drink

Sugarfree

Tropical

Melancia / Watermelon

Melão / Melon

Amora Sugarfree / Blackberry Sugarfree

AUTORAIS by Waguinho

VAI MALANDRA | R\$ 45

Whisky, água de coco, suco de limão, xarope de amêndoas & cumarú Whisky, coconut water, lime juice, almond syrup & cumarú

ME GUSTA | R\$ 43

Rum, cachaça envelhecida, xarope de banana, suco de limão & angostura Rum, aged cachaça, banana syrup, lime juice & angostura

CARTA DA MANGA | R\$ 45

Whisky, licor fireball, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de manga & noz moscada Whisky, fireball liqueur, lime juice, ginger syrup, mango foam & nutmag

VANILLA VOYAGE | R\$ 43

Absolut Vanilia, Amaro Averna, suco de limão, caramelo salgado & angostura Vanilia Absolut, Amaro Averna, lime juice, salted caramel & angostura

COCO CHANEL | R\$ 43

Gin, purê de mirtilo, licor de açaí, suco de limão & flores comestíveis Gin, blueberry purée, açaí berry liqueur, lime juice & edible flowers

¡HOLA!¿QUÉ TAL? | R\$ 41

Vodka, maracujá, suco de cranberry & tabasco Vodka, passion fruit, cranberry juice & tabasco



CLÁSSICOS / CLASSICS

CAIPIVODKAS FOR YOO:

CAIPIVODKA ABSOLUT / KETEL ONE | R\$ 41

CAIPIVODKA SMIRNOFF / SKYY | R\$ 39

CAIPIVODKA BELVEDERE | R\$ 45

CAIPIRINHA TELLURA / SOLEDADE | R\$ 36

COQUEIRO TRADICIONAL | R\$ 38

CAIPISAQUÊ AZUMA KIRIN | R\$ 39

LONG ISLAND ICED TEA | R\$ 48

Vodka, Tequila José Cuervo, Rum Bacardi Carta Blanca, Gin, triple sec, limão & coca-cola
Vodka, José Cuervo Tequila, Bacardi Carta Blanca Rum, Gin, triple sec, lime & coca-cola

MOJITO | R\$ 40

Rum, suco de limão, hortelã, açúcar & água com gás Rum, lime juice, mint, sugar & sparkling water

MOSCOW MULE | R\$ 43

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre & espuma de gengibre Vodka, lime juice, ginger syrup & ginger foam

NEGRONI | R\$ 45

Gin, Carpano classico & Campari Gin, Classic Carpano & Campari

APEROL SPRITZ | R\$ 44

Aperol, espumante brut, água com gás & laranja Aperol, sparkling wine, sparkling water & Orange

COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON | R\$ 45

Vodka, suco de cranberry, triple sec & suco de limão Vodka, cranberry juice, triple sec & lime juice

MARGARITA | R\$ 40

Tequila José Cuervo Silver, suco de limão, triple sec & sal José Cuervo Silver Tequila, lime juice, triple sec & salt

PENICILLIN | R\$ 45

Whisky, whisky defumado, suco de limão, suco de gengibre & mel Whisky, smoked whisky, lime juice, ginger juice & honey

CLERICOT | R\$ 49

Vinho branco, brandy, triple sec, morango, uva, laranja & alecrim White wine, Brandy, Triple Sec, strawberry, grapes, orange & Rosemary

ESPRESSO MARTINI ABSOLUT VANILIA | R\$ 44

Vodka, licor de café Kahlúa & café expresso Vodka, Kahlúa coffee liqueur & expresso



CHICA CHICA BOOM | R\$ 35

Limão siciliano, morango, manjeriço, xarope de açúcar demerara & soda Presh Lemon, strawberry, basil, demerara sugar syrup & Preshh soda

FRESH VIBES YOO2 | R\$ 36

Água de coco, suco de tangerina, gengibre, suco de limão & hortelã Coconut water, tangerine juice, ginger, lime juice & mint

CERVEJAS / BEERS

HEINEKEN (330ml) | R\$ 22

STELLA ARTOIS (330ml) | R\$ 22

CORONA EXTRA (330ml) | R\$ 22

CHOPP MOHAVE PILSEN (300ml) | R\$ 18

CERVEJA ARTESANAL YOO2 (500ml) | R\$ 40

HEINEKEN SEM ÁLCOOL | R\$ 22

LICORES & BITTERS / LIQUEURS & BITTERS

CAMPARI | R\$ 30

AMARO AVERNA | R\$ 30

BAILEYS IRISH CREAM | R\$ 33

KAHLÚA COFFEE LIQUEUR | R\$ 30

LICOR 43 | R\$ 33

FIREBALL | R\$ 30

COINTREAU | R\$ 30

GIN

GT YOO2 | R\$ 43

Gin, gengibre, laranja, cardamomo & água tônica Gin, orange, ginger, cardamom & tonic water

GT BOTAFOGO | R\$ 43

Gin, chá de frutas silvestres, limão siciliano, pimenta rosa & água tônica Gin, red berries tea, lemon, rose pepper & tonic water

TANQUERAY | R\$ 53

HENDRICKS | R\$ 63



GIN + RED BULL



VODKA & RED BULL | R\$ 43
(Escolha seu sabor)



MEIA SETE | R\$ 48
(Gin, limão e Red Bull Sugarfree)



TROPICAL GIN | R\$ 48
(Gin, laranja e Red Bull Tropical)



MELANCITA | R\$ 48
(Gin, limão, hortelã e Red Bull Melancia)

WHISKY & WHISKEY

WHISKY MACALLAN 12 Y/O | R\$ 110

CHIVAS REGAL 12 Y/O | R\$ 45

JOHNNIE WALKER RED LABEL | R\$ 35

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | R\$ 41

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL | R\$ 52

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | R\$ 129

MAKER'S MARK BOURBON | R\$ 53

JIM BEAM FIRE / HONEY | R\$ 41

JIM BEAM BLACK / RYE | R\$ 45

RUM

HAVANA CLUB ANEJO 7 y/o | R\$ 39

BACARDI CARTA BLANCA / CARTA ORO | R\$ 30

TEQUILA

DON JULIO | R\$ 49

JOSÉ CUERVO OURO | R\$ 30

JOSÉ CUERVO PRATA | R\$ 30

CACHAÇA

COQUEIRO ENVELHECIDA (Rio de Janeiro) | R\$ 30

COQUEIRO TRADICIONAL (Rio de Janeiro) | R\$ 28